

JeugdZorg Ter Elst is een erkend observatie- en behandelingscentrum, erkend voor 100 minderjarigen met gedrags- en emotionele moeilijkheden. We streven ernaar om hen optimaal te integreren in de samenleving. We bieden als voorziening residentiële hulp aan voor 80 kinderen en jongeren en hun context. Daarnaast zijn we eveneens erkend voor 20 mobiele en ambulante trajecten. Een honderdvijftigtal collega's en een aantal ondersteunende diensten staan dagelijks in voor een professionele zorg.

Kok - onbepaalde duur - 80% tewerkstelling (30,4u) (op langere termijn mogelijkheid tot uitbreiding)

De uitdaging

- Samen met je collega, sta je in voor het bereiden van maaltijden, met aandacht voor gezonde en gevarieerde voeding, aangepast aan de noden van onze kinderen, op basis van seizoensgebonden ingrediënten en beschikbaar budget.
- Jullie nemen samen ook de voorbereiding en uitvoering van de verdeling van de voedingswaren naar de leefgroepen op. Alsook het onderhoud en schoonmaken van de werkpost en het keukengerei.
- Samen met je collega, een diëtiste, stel je wekelijks de menu's op.
- Als back-up van je collega, volg je de voorraad op, en zorg je voor het plaatsen van de bestellingen. Je ontvangt en controleert de leveringen en staat in voor het toezicht op de kwaliteit van de voeding.

Ons aanbod

- Je kan werken in een warme organisatie waar moed, gedreven, samen en open belangrijke waarden zijn.
- Je kan samenwerken met fijne collega's en een top leidinggevende die je de nodige ondersteuning bieden tijdens je inwerking en je verdere loopbaan.
- Je kan werken in een groene omgeving die makkelijk bereikbaar is. We dragen graag ons steentje bij om de ecologische voetafdruk zo klein mogelijk te houden. We moedigen werken met de fiets dan ook aan en voorzien hiervoor een fietsvergoeding.
- Uiteraard bieden we een marktconform loon volgens barema L3 (PC 319.01) waarbij relevante anciënniteit in rekening wordt gebracht.

- We vullen het loon graag aan met maaltijdcheques en de mogelijkheid heel wat kortingen te genereren via het benefits@work platform.
- Geen avondwerk/weekendwerk/werk op feestdagen. Werkregime : week om week.
- Vakantie in overleg met je collega's.

Jouw profiel

- Je hebt genoten van een opleiding kok of je beschikt over een ruime gelijkaardige ervaring. Specialisatie grootkeukenbereidingen is een pluspunt.
- Je hebt ervaring in een grootkeuken, en kan toestellen van een grootkeuken bedienen.
- Je hebt een meer dan gewone aandacht voor hygiëne, orde en netheid.
- Je kan helder en duidelijk communiceren
- Je kan zelfstandig werken, maar bent eveneens een teamspeler
- Je bent flexibel, stressbestendig en kan goed plannen.
- Kennis van de HACCP-normen is een pluspunt.
- Je communiceert vlot, bent empathisch en wil graag iets betekenen voor je medemens.

Bij elke check, word je enthousiast... aarzel dan niet langer en solliciteer nu! Wie weet kom jij ons team binnenkort versterken.

Interesse in deze job? Solliciteren kan t.e.m 31 maart 2023 per mail naar jobs@jeugdzorgterelst.be t.a.v. mevr. Leen Van Dyck.